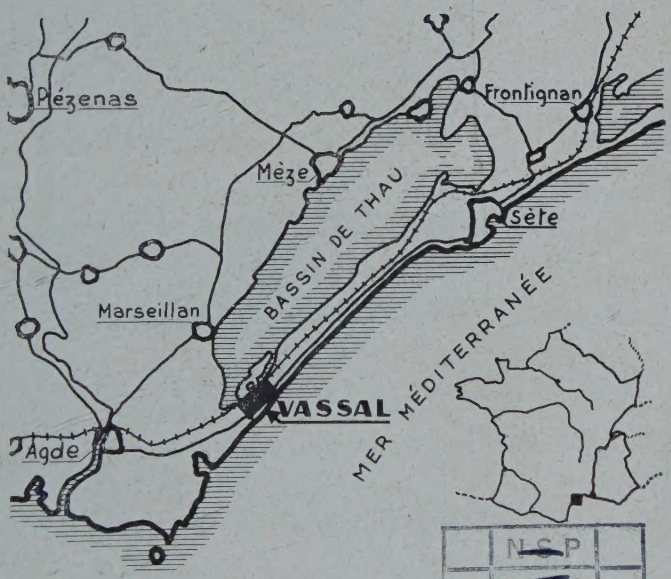
6/A

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — N° 23 15 Décembre 1958

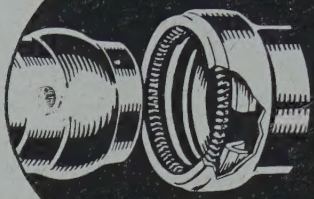


VASSAL

N.S.P.
R.A.M.
M.T.T.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 DEC 1958

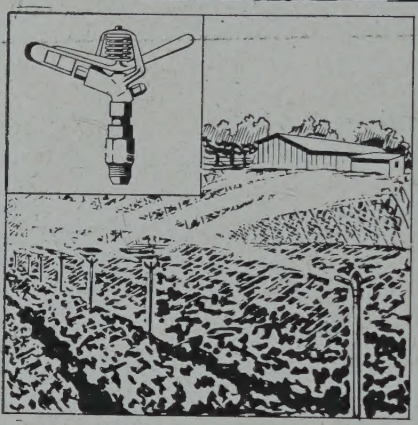
DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER



L'ABC de L'IRRIGATION

LÉGÈRETÉ, ROBUSTESSE
Conduite en alliage d'Aluminium
Raccords fixes en acier galvanisé

NI CROCHETS! NI POIGNÉES!
NI COLLIERS!



ARROSAGE PAR SPRINKLER

Déplacement à main ou par tracteur
Economie de main-d'œuvre et d'eau
Rentabilité assurée
Régularité de la production
Amélioration de la qualité

Consultez notre bureau d'études sans engagement de votre part.

QUEL QUE SOIT VOTRE PROBLÈME D'IRRIGATION une Solution!

AMES

SEPPIC 70, Champs-Elysées PARIS 8e - BAL. 61-25

Pour tous renseignements et documentation :

SOCIÉTÉ COMPAN Frères

6, RUE JULES-FERRY — MONTPELLIER — Tél. : 72 46-06

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITÉ

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

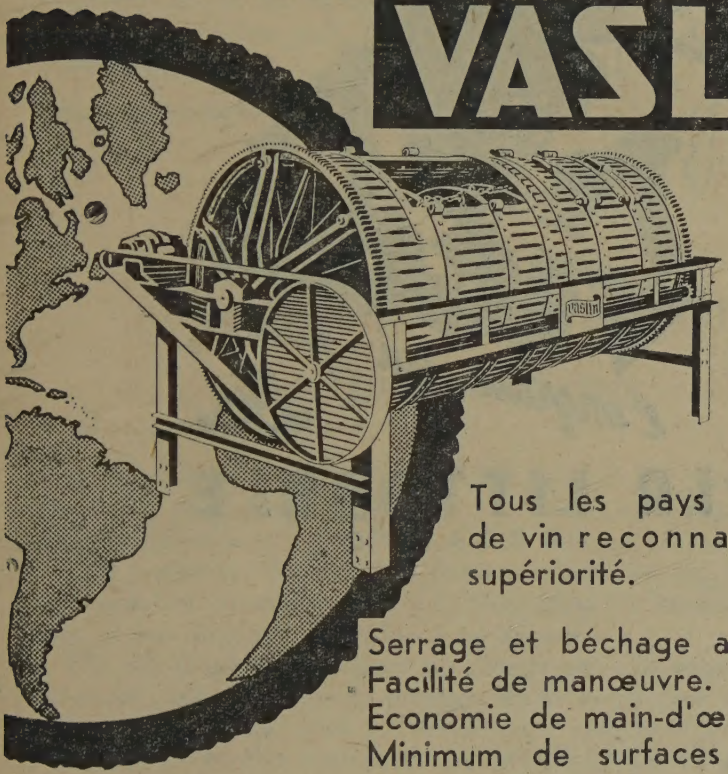
FUMIER

La Fumure Organique COFUNA, Fumier pulvérisé. **Présentation** en sac comme un engrais minéral. Huitième année de **succès**. **Demandez** références aux G.P.S.E. à CARPENTRAS (Vaucluse), Tél. 104 et à M. Jean DELON, Saint-Geniès-des-Mourgues (Hérault).

90% *des pressoirs horizontaux*

VENDUS DANS
LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**



Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange.

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES
CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56&197

LA LITTORALE
BÉZIERS

75me Année — No 23 15 Décembre 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Le Laboratoire de Vassal, origine et travaux 273
P. Truel. — Catalogue des vignes établies dans la collection de Vassal 278
G. Marteau. — La vinification, facteur de qualité *(fin)* 282
G. Seillan. — Le vignoble gascon du Tursan *(suite)* 287
G. B. — Saviez-vous que... 292
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le Laboratoire de VASSAL
origine et travaux

La production viticole occupe en France une des premières places parmi les productions végétales ; elle est essentielle pour plusieurs régions agricoles très peuplées dont elle valorise les terres médiocres.

Elle maintient des familles paysannes sur des superficie parfois très réduites, et elle facilite à la promotion du travail en permettant à des ouvriers d'accéder à la propriété.

Elle est la plus importante du monde par son volume et par sa diversité ; elle renforce le prestige de la nation par la renommée de ses produits qui sont universellement connus et que l'on cherche à imiter et elle contribue à sa prospérité par l'exportation des vins, des eaux-de-vie et des raisins frais.

Grâce à elle, l'influence française s'est développée dans les territoires d'outre-mer et dans des pays étrangers. On lui doit, dans les premiers, l'implantation économique et le peuplement qui justifient la présence française ; et elle a développé dans les seconds la civilisation de la vigne dont la France se réclame justement : le

français n'est parfois lu ou parlé que parce qu'il est une des langues de la vigne.

L'importance économique et sociale de la viticulture est donc considérable en France.

Cette forte position ne peut être maintenue que par un développement continu des connaissances relatives à la vigne et à sa culture, sans lequel la production française se figerait dans une routine désuète et s'exposerait à être dépassée par celle des autres pays producteurs. Malheureusement, faute d'être justement considéré par l'opinion, l'aspect scientifique des problèmes viticoles a été pendant longtemps négligé et les moyens accordés à l'enseignement et à la recherche viticoles sont restés fortement disproportionnés à l'importance de la viticulture.

Ces moyens ont été augmentés depuis 10 ans dans le domaine de la recherche. Au nombre des réalisations dont il est aujourd'hui possible de rendre compte, figure le *Laboratoire de recherches viticoles de Vassal,* créé en 1950 dans le cadre et avec les ressources de *l'Institut national de la recherche agronomique* par le personnel de la chaire et du laboratoire de viticulture de *l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier,* en partie avec des concours extérieurs efficaces.

Situé sur un domaine de 27 hectares, établi au bord de la mer Méditerranée sur les sables du cordon littoral de l'Hérault, entre Sète et Agde, ce laboratoire est consacré à la conservation et à l'amélioration des variétés de vigne par la sélection et par l'hybridation.

Après avoir rappelé les buts et les conditions de sa création, je rendrai compte de l'état actuel des travaux qui y sont poursuivis et des perspectives qu'ils suggèrent.

*
**

HISTORIQUE

L'historique de la création de Vassal est nécessaire pour comprendre ce qu'elle comporte d'imparfait et comment ont évolué depuis l'origine les objectifs et les moyens.

Objectifs primitifs. — A la veille du second conflit mondial, l'extension et l'aggravation continues de la *Dégénérescence infectieuse* dans la plupart des vignobles métropolitains posaient des problèmes qui ne pouvaient être résolus correctement par les moyens qui étaient disponibles.

L'état sanitaire des variétés cultivées empirait progressivement et l'on pouvait prévoir le moment où certaines deviendraient incultivables ; l'état des variétés en collection se détériorait encore plus

rapidement comme c'était le cas dans la riche collection ampélographique, rassemblée en 1900 par L. Ravaz à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. L'appauvrissement de la flore viticole française était à redouter et il constituait une menace pour la production des vins de cru à laquelle des variétés telles que le Pinot, le Cabernet sauvignon, le Chenin sont indispensables, comme pour celle des vins ordinaires qui repose, dans le sud, sur l'Aramon, le Carignan et quelques autres cépages productifs qui n'ont pas d'équivalent.

Ce matériel ne pouvait être sauvegardé que par une rigoureuse sélection sanitaire, méthode qui avait fait ses preuves avec d'autres plantes cultivées multipliées végétativement.

Malheureusement, l'infection du sol par la Dégénérescence infectieuse et la contamination des plantes saines par les plantes malades s'opposant à la conservation du matériel sélectionné, les travaux de sélection sanitaire n'étaient justifiés que si ce matériel pouvait être placé à l'abri de la maladie. D'un autre côté, bien que la création de variétés nouvelles n'ait pas cessé d'être considérée comme un puissant facteur d'amélioration de la production, la station de recherches viticoles de Montpellier était dans l'impossibilité d'élever des plants de semis dans un milieu contaminé par la dégénérescence ou susceptible de se contaminer très rapidement. Enfin, beaucoup d'études exigées par le développement des connaissances nécessaires aux progrès de la viticulture ne pouvaient être menées à bonne fin, faute de l'existence d'un matériel sain pour la durée généralement longue des expériences.

Il était donc devenu indispensable à la conservation et à la création du matériel, comme à sa multiplication, d'organiser un refuge à l'abri de l'infection par le Court-noué.

Les connaissances de l'époque attribuaient la capacité de transmettre cette virose de plante malade à plante saine aux phylloxeras radicicoles qui étaient aussi tenus pour responsables de l'infection persistante des sols. Le refuge indispensable devait donc être indemne de phylloxera.

***

Je partageais ces idées avec mes collaborateurs du moment, M. Bernon et M. Lavadoux. Mais, convaincus de l'importance du rôle du phylloxera par plusieurs faits et de nombreuses observations et persuadés de l'intérêt primordial de la sélection sanitaire, nous ne pouvions que déplorer l'absence complète des moyens exigés par la mise en œuvre d'un programme même modeste. Nous regrettions aussi de ne rencontrer, dans les milieux intéressés, professionnels ou administratifs, que des encouragements qui ne dépassaient

pas les limites d'une attention courtoise. Cette situation était en partie le fruit d'une opposition de principe dont on mesure aujourd'hui combien elle a été dommageable en retardant de plus de 10 années un travail dont personne ne discute plus l'intérêt.

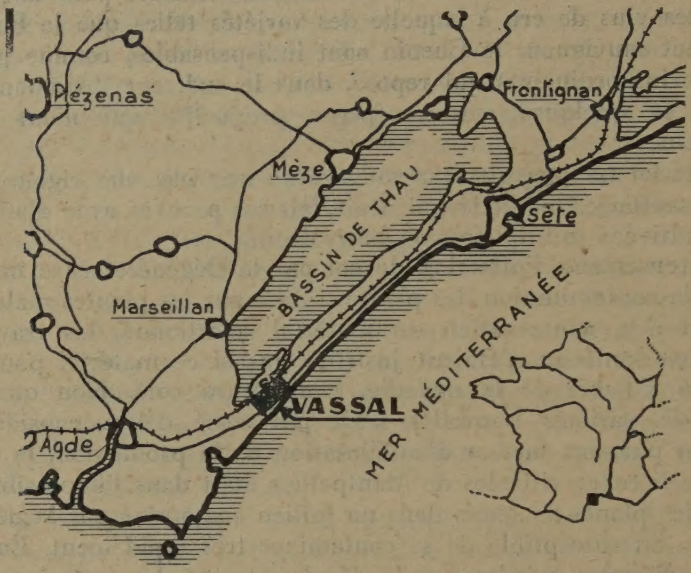


Figure 1. — Situation géographique du Laboratoire et du Domaine de Vassal.

Pour le reste, elle tenait à la désaffection pour les problèmes techniques qui régnait dans la plupart des milieux plus portés à la discussion des questions économiques, en général plus accessibles aux hommes qui n'ont pas reçu de formation agronomique.

Toutefois, un soutien qui, pour être resté moral n'en a pas été moins précieux, avait été trouvé, dès 1938, auprès de M. Ch. Brasart, alors Directeur de l'Agriculture, et de M. l'Inspecteur général de l'agriculture Chavard, qui présidait le Conseil d'administration de *l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier*. Il est vraisemblable que des moyens auraient pu être dégagés avec leur appui si, en 1939, nous n'avions dû, mes deux collaborateurs et moi-même, abandonner notre service pour aller aux armées.

Expériences préliminaires. — La question ne put être reprise avec M. Bernon d'abord, puis avec M. Levadoux, que plusieurs années plus tard. Les moyens n'étaient pas plus importants, au contraire, et les difficultés étaient considérables.

Nous avons dû nous borner à effectuer des semis dans les sables du lido de CARNON (Hérault) : pendant deux années successives et, faute de ressources et de moyens, le matériel créé fut détruit par des prédateurs et par la sécheresse.

Par la suite nous avons implanté un nouveau matériel au domaine du MERLE (à SALON, Bouches-du-Rhône) qui venait d'être mis à la disposition de l'Ecole de Montpellier et où M. l'Inspecteur général de l'Agriculture, G. Buchet, directeur de l'Ecole, voulait bien mettre à notre disposition des terres et des moyens. Nous avions en vue de maintenir le matériel à l'abri du phylloxera par la submersion : mais celle-ci se montrait peu efficace dans ce milieu en raison de la nécessité d'apporter des quantités d'eau trop importantes pour compenser les pertes excessives de parcelles submergées relativement petites et celles qui résultaient à la structure peu convenable du sol. Malgré nos efforts et la vigilance amicale de M. Denoy, directeur du domaine du MERLE, nous n'avions pas créé le refuge inviolable qu'il était plus que jamais indispensable d'établir.

Ces insuccès n'étaient pas absolument décourageants en ce sens qu'ils étaient dûs à l'insuffisance des moyens et non à celle des méthodes ou à la défaillance des principes ; ils comportaient même des enseignements dont le moindre n'était pas que la bonne volonté et le travail ne pouvaient pas compenser l'absence des moyens matériels.

Origines des ressources financières. — Les voies par lesquelles les ressources financières ont pu être dégagées ne sont pas absolument orthodoxes ; elles peuvent cependant être rappelées sans inconvénient pour quiconque : au demeurant, il n'en existait pas d'autres.

La fin des hostilités laissait la viticulture française affaiblie dans son potentiel de production par plusieurs années de sécheresse, de médiocre entretien et par le défaut de remplacement des vignes âgées : il se posait un problème de reconstitution du vignoble, avec un aspect technique, la production des plants nécessaires, et avec un aspect financier, les exploitants ne disposant pas tous des ressources indispensables. C'est en vue de dégager ces ressources que fut créée une taxe (dite alors « pécule viticole »), imposée aux vins commercialisés et dont on sait qu'après avoir changé de dénomination et de taux, elle alimente aujourd'hui le fonds de progrès : les produits de cette taxe ne pouvaient être réemployés que sous certaines conditions et pour atteindre certains objectifs fixés par un programme. C'est dans ce cadre, assez bien adapté, en principe sinon en droit, aux buts que nous poursuivions depuis plus de dix années à l'Ecole de Montpellier, que la création d'une organisation convenable a pu être entreprise.

Le rôle des organisations professionnelles nationales a été considérable parce que leur approbation tacite a été déterminante ; par la suite, *l'Institut technique du vin* a continué à porter un certain

intérêt à la création et au fonctionnement du laboratoire de Vassal, notamment en faisant état de cette réalisation, mais il s'est produit une décentralisation par l'intervention de plus en plus fréquente des organisations régionales ou même locales. Toutefois, cette intervention, au demeurant très utile, s'est bornée à suggérer des objectifs et des travaux.

(A suivre) J. BRANAS.

CATALOGUE DES VIGNES
établies dans la collection de Vassal

La collection de Vassal est installée sur les territoires des communes de SETE et de MARSEILLAN (Hérault). Elle relève de la Station de recherches viticoles *(Institut national de la recherche agronomique)* de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

*
**

Le catalogue donne le nom de référence de la variété suivi de la désignation des clones par lesquels elle est représentée dans la collection. Pour chaque clone, la désignation numérique est accompagnée du nom sous lequel le clone a été rencontré lorsqu'il est différent du nom de référence et de l'indication de la provenance. Celle-ci peut être une autre collection (Ex: : E.M. est la collection de l'Ecole de Montpellier, établie en 1900 par L. RAVAZ, dont certaines variétés avaient été rassemblées antérieurement par G. FOEX) ou bien un vignoble français : dans ce cas, la commune et le département d'origine sont indiqués. Elle peut être encore un pays étranger. Elle peut être moins précise ou même manquer.

Le nom de référence a été choisi conventionnellement d'après certaines règles, mais les dénominations sans lesquelles les clones sont entrés dans la collection ont été conservés avec leur orthographe d'origine. L'intérêt du catalogue est de signaler les dénominations synonymes rencontrées et de permettre les échanges de matériel.

La liste est provisoire et pourra recevoir des additions de nouveaux clones et de nouveaux noms de référence. Toute les variétés inventoriées figurent au catalogue, quel que soit leur état sanitaire (Court-noué). Tout le matériel est actuellement disponible pour échange, mais certains clones dégénérés seront détruits.

PREMIERE LISTE (Novembre 1958)

VITIS VINIFERA L.

Aspiran noir. — 000 101, collection E. M., provenance Foex. — 000 102, Sète (Hérault). — 000 103, Aigues-Mortes (Gard).

Aspiran blanc. — 000 201, collection E. M., provenance Foex.

Cinsaut noir. — 000 501, collection E. M., provenance Foex. — 000 502, Gaja et Villedieu (Aude). — 000 503, *Cinsau* collection la Station de Haro (Espagne). — 000 506, Aubignan (Vaucluse). — 000 508, Aubignan (Vaucluse). — 000 509, *Morterille*, Fronton (Hte-Garonne). — 000 510, *Morterille*, Fronton (Haute-Garonne). — 000 511, Le Castellet (Var). — 000 512, *Espagnol*, collection E. M. provenance Pyrénées. — 000 513, *Cuvillier*, Saint-Nazaire (Isère). — 000 514, *Pis de chèvre rouge*, collection Maclet Botton, à Villefranche-sur-Saône (Rhône). — 000 515, *Œillade*, Tavel (Gard). — 000 516, *Maurange*, La Grange Basse, Vendres (Hérault.

Œillade noire. — 000 801, collection E. M., provenance Marès. — 000 803, Aigues-Mortes (Gard). — 000 804, Sète (Hérault). — 000 805, Sète (Hérault). — 000 806, *La Croque*, Cambon (Tarn).

Morrastel noir. — 000 901, collection E. M. provenance Haute-Garonne. — 000 902, collection E. M. provenance Provence. — 000 903, *Terret noir de pays*, Estaing (Aveyron). — 000 904, *Couthurier*, la Station de recherches viticole de la Grande Ferrade, Pont de la Maye (Gironde). — 000 905, *Cargo muol*, collection E. M. provenance Landes. — 000 906, *Grosse Négrette*, La Villedieu (Tarn-et-Garonne). — 000 907, *Graciano*, collection de la Station de Villafranca del Panadès (Espagne). — 000 908, *Graciana*, collection de la Station de Requena (Espagne). — 000 909, *Graciano*, collection E. M.

Piquepoul noir. — 001 101, collection E. M., provenance Foex. — 001 102, Sète (Hérault). — 001 103, Sète (Hérault). — 001 104, Chusclan (Gard). — 001 105, Tavel (Gard). — 001 106, Goudargues (Gard).

Piquepoul gris. — 001 201, collection E. M., provenance Foex. — 001 202, Sète (Hérault). — 001 203, Sète (Hérault). — 001 204, Sète (Hérault). — 001 205, Goudargues (Gard). — 001 206, Goudargues (Gard). — 001 207, Goudargues (Gard).

Piquepoul blanc. — 001 301, Tavel (Gard). — 001 306, Sète (Hérault). — 001 307, Sète (Hérault). — 001 308, Sète (Hérault).

Terret noir. — 001 401, collection E. M., provenance Foex. — 001 402, Saint-Georges-d'Orques (Hérault). — 001 403, Sète (Hérault) — 001 404, Sète (Hérault). — 001 405, Sète (Hérault). — 001 406, Sète (Hérault). — 001 407, Sète (Hérault). — 001 408, Sète (Hérault). — 001 409, Sète (Hérault). — 001 410, Sète (Hérault). — 001 411, Sète (Hérault). — 001 412, Sète (Hérault). — 001 413, Montpellier (Hérault). — 001 414, Sète (Hérault). — 001 415, Aigues-Mortes (Gard).

Terret gris. — 001 501, *Terret bourret*, collection E. M., provenance Foex. — 001 502, Sète (Hérault). — 001 504, Sète (Hérault). — 001 505, Sète (Hérault). — 001 506, Aigues-Mortes (Gard).

Terret blanc. — 001 601, collection E. M., provenance Foex. — 001 602, Sète (Hérault). — 001 603, Sète (Hérault).

Araignan blanc. — 001 701, collection E.M., provenance Provence. — 001 702, *Œillade blanche*, collection E. M., provenance Hérault.

Carignan noir. — 001 801, Gaja et Villedieu (Aude). — 001 802, Esperaza (Aude). — 001 803, Gaja et Villedieu (Aude). — 001 804, Saint-Georges-d'Orques (Hérault). 001 805, Saint-Georges-d'Orques (Hérault). — 001 807, Perpignan (Pyrénées-Orientales). — 001 808, *Carinena Mazuela*, collection de l'Institut national de Recherches agronomiques de Madrid (Espagne). — 001 810, *Mazuela*, collection de la Station de Villafranca del Panadès (Espagne). — 001 811, *Carinena*, collection de la Station de Haro (Espagne). — 001 812, *Mollard*, Monêtier-Allemond (Hautes-Alpes). — 001 813, *Girarde*, collection E. M., provenance Hautes-Alpes.

Carignan blanc. — 001 901, collection E. M., provenance Aude. — 001 903, Latour de France (Pyrénées-Orientales). — 001 904, *Saint-Marcel*, Saint-Jean Pla de Corts (Pyrénées-Orientales).

Carignan gris. — 002 001, collection E. M., provenance Foex. — 002 002, Cruzy (Hérault). — 002 003, Cruzy (Hérault). — 002 004, Cruzy (Hérault). — 002 005, Cruzy (Hérault). — 002 006, Cruzy (Hérault).

Aramon noir. — 002 201, Arles (Bouches-du-Rhnône). — 002 202, Aigues-Mortes (Gard). — 002 203, Aigues-Mortes (Gard). — 002 204, Aigues-Mortes (Gard). — 002 205, Aigues-Mortes (Gard) — 002 206, Aigues-Mortes (Gard). — 002 207, *Aramon cotonneux*, collection E. M., provenance Marès. — 002 208, Entrechaux (Vaucluse). — 002 209, *Aramon pignat*, collection E. M., provenance Foex.

Aramon gris. 002 301, collection E. M., provenance Foex. — 002 302, Aigues-Mortes (Gard). — 002 303, collection E. M., — 002 304, collection E. M.

Aramon blanc. — 002 401, vignoble de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — 002 402, *Aramon panaché*, collection E. M., provenance Verchant (Montpellier).

Furmint blanc. — 002 501, *Tokay*, Capestang (Hérault). — 002 502, collection de l'Institut ampélologique de Budapest (Hongrie). 002 503, *Furmint szagos*, collection E. M., provenance Hongrie. 002 504, Coursan (Aude). — 002 505, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 002 506, *Malvasia verde*, collection E. M., provenance Bulgarie. — 002 507, *Galbena*, collection E. M., provenance Roumanie. — 002 508, *Goher feher*, collection E. M., provenance Hongrie. 002 509, *Damzemy*, collection de Saumur (Maine-et-Loire), provenance Hongrie.

Clairette blanche. — 002 601, collection E. M., provenance Foex. — 002 602, Espéraza (Aude). — 002 603, Lirac (Gard). — 002 604, Tavel (Gard). — 002 605 (à baies plus allongées), Aigues-Mortes (Gard). — 002 603, *Blanquette de Limoux*, Condom (Gers).

Clairette rose. — 002 701, collection E. M., provenance Foex. — 002 702, Saint-Laurent-des-Arbres (Gard). — 002 703, Tavel (Gard). — 002 704, *Blanquette de Limoux rose*, Poudenas (Lot-et-Garonne).

Listan blanc. — 002 801, Conilhac-Corbières (Aude). — 002 802, Cépet (Haute-Garonne). — 002 803, La Redorte (Aude). — 002 804, La Redorte (Aude). 002 805, La Redorte (Aude). — 002 806, *Panchi neri*, Nice (Alpes-Maritimes). — 002 807, *Panchi neri*, Nice (Alpes-Maritimes) 002 808, *Blanc Laffite*, Morizès (Gironde). — 002 809, *Point noir*, Nice (Alpes-Maritimes). — 002 810, *Palomino fino*, collection de la Station de Villafranca del Panadès (Espagne). — 002 811, *Palomino basto*, collection de la Station de Villafranca del Panadès (Espagne). 002 812, *Palomino*, collection de la Station de Requena (Espagne). — 002 813, *Guiguard de Saintours n° 1*, collection E. M. 002 814, *Blanzard blanc*, collection Lepage, à Angers (Maine-et-Loire).

(à suivre)

Paul Truel,
ingénieur de l'institut
national de la recherche agronomique

La vinification, facteur de qualité

(SUITE ET FIN)

La fermentation alcoolique.

Mais le phénomène de base de la vinification, c'est la fermentation alcoolique. Le vinificateur apporte le plus grand soin à la conduire jusqu'à son terme lorsqu'il s'agit de vins secs ou, ce qui est beaucoup plus difficile, à l'arrêter en temps voulu lorsqu'il s'agit de vins doux ; ces préoccupations, à elles seules, mériteraient de très longs développements, mais, fidèles à notre doctrine, nous ne les aborderons pas.

La seule question que nous voulions nous poser est la suivante : Est-il possible, selon la façon de conduire la fermentation, d'obtenir des vins de même degré alcoolique, de même teneur en sucre, l'un et l'autre loyaux et marchands, ce qui résume tout, mais différant cependant par leurs caractères organoleptiques ?

A ce propos, deux facteurs primordiaux sont à envisager :

— La nature des levures mises en œuvre pour assurer la fermentation ;

— Les conditions physiques auxquelles ces levures sont soumises.

La nature des levures pose le problème du levurage : cette technique se justifie surtout en vue d'éviter que le départ de la fermentation ne soit trop retardé, surtout lorsque ce départ est rendu difficile par suite d'un sulfitage tant soit peu abondant ; n'importe quelle espèce ou race de levure convient alors à cet objectif limité pourvu qu'elle assure convenablement l'achèvement de la fermentation, cela avec un rendement correct de la transformation du sucre en alcool ; on s'adresse dans ce but à l'une des espèces dominantes de la flore indigène du raisin, en l'occurence aux levures elliptiques ; certaines autres espèces cependant seraient aussi susceptibles de remplir ce rôle.

Mais, cet objectif essentiel étant atteint, peut-on de plus espérer conférer au vin un caractère particulier, obtenir une qualité organoleptique améliorée, en utilisant telle ou telle espèce ou race de levure choisie spécialement dans ce but ?

Les résultats de certains essais tendraient à le prouver, mais il ne faut pas se leurrer, attendre des différences très accusées et s'imaginer qu'il suffit par exemple de vinifier n'importe quel

moût avec une levure sélectionnée dans une région de cru, pour obtenir un vin rappelant, même de loi, le cru en question.

A notre connaissance, aucun résultat spectaculaire n'a encore été obtenu dans ce domaine, mais la voie est encore largement ouverte aux travaux des microbiologistes pour sélectionner à l'intérieur de chaque espèce de nouvelles races douées de propriétés fixées héréditairement, justifiant qu'elles seraient choisies parmi d'autres.

Mais alors, c'est un nouveau problème qui se pose :

Il est facile sur un milieu préalablement stérilisé comme l'est le moût dont la fermentation donne la bière par exemple, de faire développer la levure de son choix à l'exclusion de toute autre ; il en est de même lorsqu'en laboratoire on cultive des levures de vin sur un milieu de culture stérilisé préalablement à l'autoclave.

Mais en vinification il n'en est pas ainsi, car ni la vendange ni le moût ne sont stérilisés : les levures ajoutées peuvent se trouver en concurrence à chaque stade de la fermentation, avec des levures indigènes parfois mieux adaptées ; il faut alors ne pas perdre de vue les deux grands principes qui assurent la propagation d'une population microbienne plutôt que d'une autre :

Rendre le milieu sélectif par addition avant fermentation d'une dose suffisante d'anhydride sulfureux en est un dont l'efficacité s'avère d'autant meilleure que le sulfitage est plus précoce, empêchant ou retardant la multiplication des levures indigènes tout en permettant le développement des levures ajoutées pour peu que celles-ci soient en pleine activité et en quantité suffisante.

Le second grand principe à respecter est en effet d'assurer l'occupation du terrain par une quantité suffisante des levures dont on souhaite la multiplication, ce qui suppose d'emblée l'addition d'une quantité massive de celles-ci, par un levurage abondant.

Les conditions physiques auxquelles sont soumises les levures lors de la fermentation constituent un second facteur important susceptible d'orienter la qualité du vin au cours de cette phase de la vinification. Il s'agit principalement de la température que d'ailleurs le vinificateur est souvent bien peu à même de régler sauf peut-être pour la maintenir dans des limites raisonnables, assurant une fermentation complète. Cet objectif limité peut-il être dépassé et le contrôle de la température peut-il constituer un facteur positif de la qualité ?

Sans nous attarder à l'énumération des modifications du métabolisme de la levure à basse température, établissons le bilan des résultats obtenus lors de fermentations à températures suffisamment basses pour nécessiter l'utilisation de froid artificiel.

On obtient dans ces conditions :

— une très légère augmentation du degré alcoolique ;
— une amélioration du parfum et du bouquet ;
— une résistance plus grande aux bactéries nuisibles, tout au moins tant que la température est basse et donc la possibilité sinon de supprimer le sulfitage tout au moins de n'avoir recours qu'à de très faibles doses d'anhydride sulfureux.

Par contre, surtout si la température est trop basse, on peut constater les inconvénients suivants :

— une plus grande difficulté de clarification ;
— la possibilité d'obtention de goût de lie ;
— des risques plus grands d'oxydation.

Il existe une zone de température optima pour laquelle le gain de qualité est net, quoique limité ; on peut la fixer aux environs de 10°.

Tout cela est valable pour les vins blancs seulement, car en vinification en rouge l'insuffisance de dissolution de certains éléments de la matière solide, en particulier des matières colorantes, conduit à rejeter la technique de fermentation au froid.

Je signale à titre d'indication qu'en 1954 MM. Thévenot et Anquez avaient estimé à 3 francs par litre la dépense à prévoir pour une vinification conduite à 10°.

La fermentation malo-lactique.

En dehors de la fermentation alcoolique, il est un autre phénomène biologique important qui lui fait suite parfois, capable de marquer de son empreinte la qualité du vin : il s'agit de la fermentation malo-lactique au cours de laquelle certaines bactéries, vous le savez, sont à même de transformer l'acide malique en acide lactique, transformation s'accompagnant d'une forte baisse de l'acidité du vin, particulièrement utile bien souvent, à une époque où les consommateurs exigent des vins très souples, qualité à laquelle contribue largement une faible acidité.

Nous rejoignons là une préoccupation qui fut la nôtre au début de cet exposé, puisque cet autre facteur de qualité rattaché à la vinification que constitue la recherche d'une bonne maturité réside en particulier dans le contrôle de la diminution d'acidité du moût, en cours de maturation.

A ce stade aussi la diminution d'acidité porte surtout sur l'acide malique plus sensible que les autres acides aux combustions respiratoires et l'on conçoit qu'elle soit nettement plus marquée dans

nos régions favorisées par le climat que dans les régions plus septentrionales.

C'est donc dans ces dernières régions que la rétrogadation malo-lactique, comme on l'appelle aussi, est apparue le plus vite comme un phénomène le plus souvent indispensable à la qualité des vins.

Ces derniers, étant donné leur pH relativement bas, offrent dans de telles régions un terrain particulièrement favorable à l'action spécifique des bactéries de la fermentation malo-lactique en réduisant les risques de voir d'autres bactéries bien plus dangereuses venir se substituer à elles ; de plus, les conditions de vinification propres à ces régions, ne serait-ce par exemple que la lenteur de la fermentattion et le maintien prolongé du vin sur ses lies constituent des éléments favorables à tel point que dans certains cas la fermentation malo-lactique devient pratiquement obligatoire et le vin n'acquiert une stabilité suffisante à sa mise en bouteilles qu'après son accomplissement total. C'est là le cas le plus simple, puisqu'il ne pose pas de problème.

Mais dans nos régions ?

Dans nos régions, le problème se pose incontestablement :

A partir du même moût, la vinification peut conduire à deux vins parfaitement différents selon que la fermentation malo-lactique a lieu ou n'a pas lieu ; parmi les facteurs de qualité que nous avons envisagés jusqu'à présent, aucun peut-être n'est susceptible d'une action plus marquée, par la différenciation des vins qu'il entraîne :

Opérée sur un vin peu acide, la disparition de l'acide malique peut conduire de la souplesse à la platitude, la couleur peut ternir, l'usure sa manifester précocement et la fragilité s'accentuer vis-à-vis des bactéries nuisibles.

Mais combien par contre auraient été améliorés les vins qu'une mauvaise période nous a accoutumés à voir lors des dernières années parce que provenant de raisins mûris dans de mauvaises conditions !

Les conditions météorologiques de l'année, le caractère local de la production, les exigences passagères de la clientèle, sont autant de cas particuliers s'offrant à la sagacité du vinificateur pour faire son choix.

Mais ce choix étant fait, peut-il orienter le phénomène à sa guise ?

Dans l'état actuel de nos connaissances, il n'est pas possible de répondre tout à fait affirmativement à cette question.

Bien sûr, un certain nombre parmi les facteurs favorables à la fermentation malo-lactique sont bien connus :

Le maintien du vin à une température suffisante, après fermentation ; son maintien prolongé sur les lies, la diminution de la dose d'anhydride sulfureux sont par exemple autant de facteurs sur lesquels il est possible de jouer, mais tout n'est pas encore connu de ce phénomène complexe que l'on ne sera en mesure de diriger d'une façon certaine que le jour où il sera possible au vinificateur de la déclancher par un simple ensemencement de bactéries spécifiques sur un milieu soumis à des conditions physiques de température et d'aération par exemple nettement définies.

- • -

Voilà donc quelques faits dont l'énumération n'avait d'autre prétention que de donner un aperçu de la façon dont le vinificateur peut agir pour orienter la qualité.

En somme, d'assez nombreux moyens sont d'ores et déjà à sa disposition mais l'avenir est encore prometteur.

Cet avenir est essentiellement lié aux progrès à attendre tant dans le domaine de la biochimie du vin que dans celui de la microbiologie.

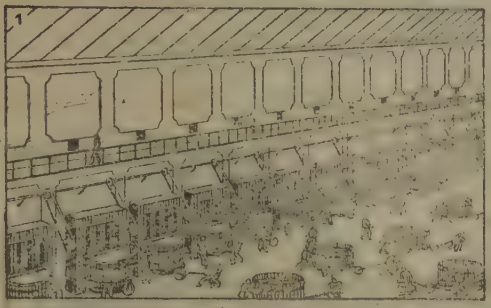
L'essentiel de potentiel de qualité du vin, c'est entendu, est inclus dans la vendange, mais il appartient au vinificateur de l'exploiter au maximum ; ce rôle est par trop méconnu et l'on serait tenté de penser que tout au moins dans les régions de production de vins de consommation courante le viticulteur a une certaine tendance à se désintéresser du vin ; cet état d'esprit n'est pas étranger non plus à certains conseils d'administration de caves coopératives par trop tentés semble-t-il de raisonner en « degrés hectos ». Certains parmi ceux-ci gagneraient sans doute à admettre aussi parmi leurs conseillers des œnologues.

Nous pensons qu'il est temps de réagir si l'on ne veut pas que sur le plan technique notre pays, traditionnellement à l'avant-garde dans ce domaine, ne se laisse dépasser par d'autres qui ont su à temps mettre au service du vin les techniques et les techniciens susceptibles de le servir.

G. Marteau.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

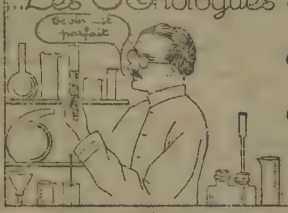
La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés..
...son matériel insuffisant...
. le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable ..

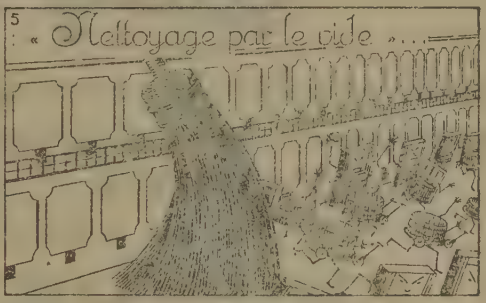
...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

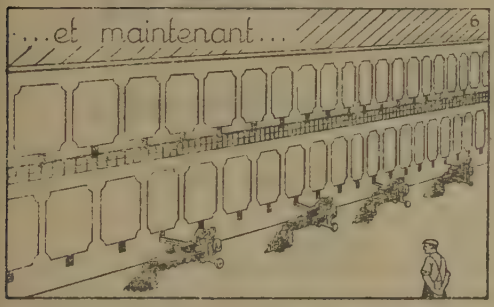


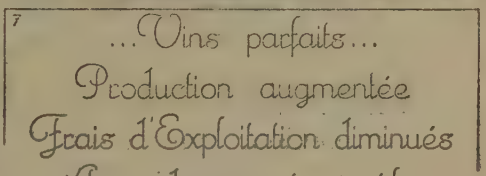
...Les Œnologues examinèrent...
analysèrent...
dégustèrent...
conclurent...

Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...





...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

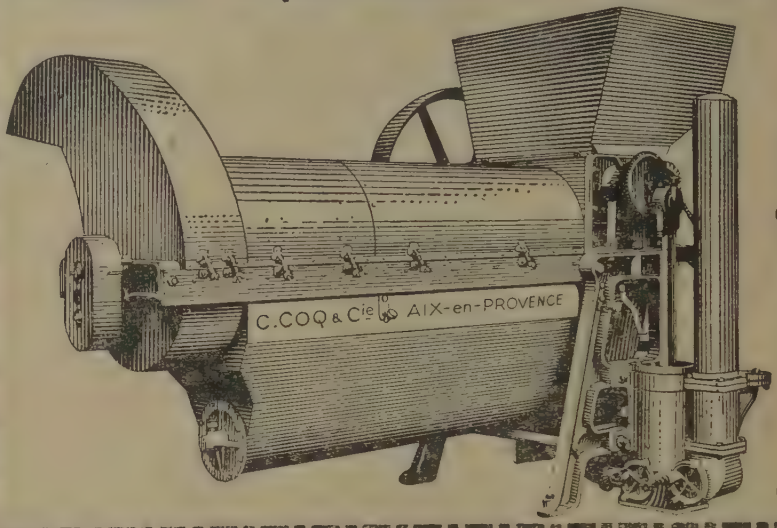
PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit des Catalogues Renseignements et Devis

— • —

Foulograppe "COQ" avec égrappoir et essoreur de rafles

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

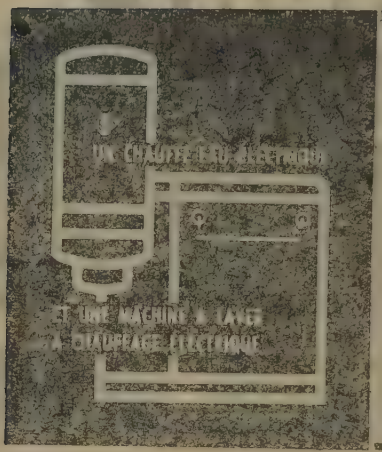
Entreprise G. DOBROUCHKESS

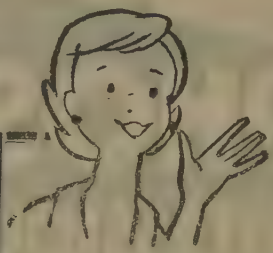
1, rue Huysmans, PARIS (VIe) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Fumure organique

PAS DE BLUFF..., mais des REALITES : Un corps sain se nourrit-il avec des pilules ? La meilleure nourriture du sol c'est le fumier : En remplacement du fumier de plus en plus rare, il est prouvé que des produits concentrés, à volume trop réduit, n'apportent aucune chaleur, indispensable à la fonction microbienne ; seul le TERREAU DE GADOUE, engrais naturel, provenant de la décomposition des ordures, utilisé en France depuis trente ans, est aussi riche que le fumier naturel, sinon meilleur en raison des oligo-éléments qu'il contient, seul il apporte au sol l'HUMUS naturel indispensable. Il n'y a pas d'HUMUS ARTIFICIEL. Le Ministre de l'Agriculture a déjà mis en garde contre les « humus-ceci », « humus-cela ». Ne gaspillez pas vos ressources en achetant des produits pauvres dans des emballages coûteux. Le TERREAU DE GADOUE, livrable en vrac à votre propriété, est criblé, tamisé, inodore et réellement moins cher que le fumier, quoiqu'aussi bien équilibré. Il s'emploie au même dosage et supporte comme le fumier l'addition des engrais dans les proportions variables selon les cas.

Tous renseignements sont fournis gratuitement par le Bureau de VenteB des Gadoues, 16, rue Frédéric-Chevillon, à MARSEILLE (B.du-Rh.), filiale de la plus puissante organisation mondiale de répartition des gadoues.





Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver
et un chauffe-eau électriques.

LES POUSSINS

de la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

vous permettront d'avoir de bons rôtis
et des œufs en abondance - Toutes garanties sanitaires

Renseignements à :

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY - TÉL. 3-09

Le SYNDICAT PROFESSIONNEL de l'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

6, Bld de l'Observatoire - MONTPELLIER - Tél. 72 30-12

vous renseignera gratuitement

Pour lutter
contre la carence en bore
de la vigne

BORACINE

BORAX FRANÇAIS
64, rue des Mathurins, PARIS (8me)

PORCS

Vifs — 15 kgr. 3.500 fr. pièce franco — Colis 4 pour 14.000 fr. — 9 pour 31.000.
LACROIX, ST-DENIS-MARTEL (Lot).

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1888
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Vignes recommandées - autorisées
hybrides et viniferas

MACLET-BOTTON
VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)

Le Vignoble Gascon du Tursan

[SUITE]

Pour fournir de telles quantités, quel était donc ce vignoble du Tursan, capable de donner à l'exportation, plus de 100.000 hectolitres au cours des années suivant les fortes récoltes ? Il était très différent de l'actuel, comprenant un encépagement plus varié et surtout des surfaces bien plus importantes.

Le dépouillement du terrier de la baillie de Geaune (1673) nous le démontre aisément. La baillie de Geaune, fondée en 1273 pour apaiser la querelle sanglante qui avait opposé les comtes de Miramont aux Castelnau-Tursan (37), comprenait les paroisses de Pantagnan et Bourdos (l'actuel Geaune), Mauries-en-Geaune, Sorbets, Pécorade, Payros, Cazalet, Clèdes et Bruix. Les surfaces y sont décomptées en journeaux, lattes et escats. Le chiffre de correspondance étant 24 et l'escat valant 13 m², le journal vaut 7.488 m², soit approximativement 75 ares . Il est donc différent du journal de la Chalosse voisine (66 ares), du Marsan (85 ares) ou de certains cantons du Gers (Vallée de la Save 40 ares).

La baillie couvrant environ 4.500 hectares, plus de 14 % des surfaces étaient consacrées à la vigne, soit près de 600 hectares (38), contre 220 environ, depuis la reconstitution après le phylloxéra au début du siècle pour les surfaces actuelles (39).

Le vignoble n'occupe donc plus que 5 % de la superficie contre trois fois plus il y a trois cents ans.

A cette désaffectation correspondent plusieurs causes dont l'essentielle est l'évolution néfaste de l'encépagement en vue de productions plus abondantes, mais de moindre qualité.

Avant de les étudier, penchons-nous sur les riches archives de Dax pour y retrouver les traces de nombreux procès et condamnations prononcées contre les marchands peu scrupuleux qui utilisaient les futailles de Chalosse ou de Tursan pour y transporter des mélanges interdits.

Une requête adressée à M. de Poummerou, par le corps de la ville de Dax, présente les faits suivants :

(37) La baillie de Geaune. Saint-Géours (Archives des Landes).

(38) Dépouillement du Terrier de la baillie de Geaune, manuscrit 2.110 pages (Archives de la Mairie de Geaune).

(39) Statistiques agricoles du Ministère de l'Agriculture, 1929 à 1955.

« Les marchands de Mont-de-Marsan veulent jouir à toute force du privilège de porter les vins d'Armagnac sur la place du Sablar à Dax. Cette concurrence va ruiner le commerce des vins du Tursan et de la Chalosse seuls admis jusque-là à entrer dans le port dacquois, car, affirment les vignerons de ces contrées, leurs vins seuls peuvent soutenir les inconvénients d'un long voyage ; les clients d'Amsterdam et des autres ports de Hollande ne voudront jamais accepter la piquette des coteaux gersois. »

Mais la fraude se faisait de façon très habile.

Voici la pièce accusatrice :

« 1° Les marchands de Mont-de-Marsan font porter dans l'Armagnac de la futaille du païs de Chalosse (40), chose prohibée par arrêt ;

« 2° Ils mettent de l'eau dans les bois des barriques qui en sont imbibés et après que les barriques ont égoutté, ils y mettent une pinte d'eau-de-vie sur laquelle ils transvasent le vin du cru d'Armagnac et ne remplissent la barrique qu'à demi, dans laquelle ils jettent une autre pinte d'eau-de-vie, enfin ils finissent de remplir la barrique et ils finissent par y mettre une quatrième pinte d'eau-de-vie et c'est dans cet état qu'on les transporte au Mont-de-Marsan. »

Dans sa monographie de Mugron, l'Abbé Meyranx évoque avec nostalgie l'activité de ce port qu'il a bien connu et que le capricieux Adour boude aujourd'hui de plusieurs centaines de mètres.

Lui aussi donne des détails sur l'ingéniosité (?) chimique des marchands de vins qui relèvent le degré des Piquepout trop faible par la généreuse adjonction d'eau-de-vie.

Il est vrai que ce procédé fera plus tard la fortune des Portugais vendeurs de vin aux Anglais. Ceux-ci apprécient tellement le type de vin renforcé par l'eau-de-vie que le Porto type 1820 en est né (41).

Par contre, la clarification à la fiente de pigeon utilisée au bord de l'Adour nous laisse un peu rêveur et l'entonnage du tout dans des barriques du type Tursan était carrément considéré comme de la fraude puisque des sanctions écrites sont restées.

(40) Chalosse est pris ici dans un sens général et extensif : après 1700 on parle moins du Tursan que de la Chalosse, celle-ci englobant toute la rive gauche de l'Adour. En 1759 Vielle-Tursan est désignée sous le nom de Vielle-en-Chalosse sur les relevés d'impôts (R. Cuzacq, L'impôt foncier dans les Landes en 1758). (Archives des Landes).

(41) Enjalbert : *Revue de la Faculté des Sciences de Bordeaux*, 1952. Naissance des grands crus : Bordeaux, Porto et Cognac.

VI. — Le vignoble ancien

En ce XVII^me^ siècle qui nous a laissé les records d'exportations signalés, la physionomie du vignoble était peu différente de l'époque actuelle, si l'on en excepte les fils de fer qui servent au palissage moderne. Comme chaque pied devait être soutenu, c'était un piquet de châtaignier que l'on plaçait à côté, en « pachet », ce qui permettait d'attacher le bouquet de sarments de l'année à la base et de leur permettre de retomber en forme de parapluie. Cette forme de conduite se retrouve dans le vignoble voisin et cousin du Vicq-Bilh, cher à Joseph Peyré.

Ce mode de conduite de la vigne explique la présence dans presque toutes les exploitations du Tursan d'une parcelle dite « pachéra » au terrier et dont les pousses de châtaignier de six à dix ans fournissaient les tuteurs.

Contrairement à l'époque moderne, où un vingtième seulement est complanté en cépages rouges, le vignoble du XVII^me^ siècle comprenait près de la moitié de plants de couleur, puisque la dîme du Curé de Pécorade en 1736 était composée de cinq barriques de blanc et de trois barriques de rouge.

Quels étaient ces plants rouges ?

Il y avait bien sûr le Tannat (Moustrou en Chalosse), cultivé à 90 % des rouges actuellement, et portant aussi le nom de Madiran, région où il est aussi connu. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra radicicole puisqu'il est parfois franc de pied en Tursan. Mais le Tannat était associé au Cabernet franc, ancêtre du Cabernet Sauvignon du Bordelais (selon Levadoux). Le Cabernet donnait de la finesse au rude vin de Tannat et nous pensons qu'une bonne solution serait de le reprendre dans les plantations futures.

Il y avait aussi le Pienc ou Pinenc, ou Herran, parfois appelé Côte Rouge dans le Gers.

Dufourcet signale, dans une étude sur la Chalosse, la présence de « Scourbun », qui est peut-être le Courbut des Basses-Pyrénées (42).

Quant aux cépages blancs, la base en était constituée de Claverie, à peu-près disparu depuis l'invasion de l'oïdium après 1850. Ce plant très fragile ne put être sauvé, car les viticulteurs, d'après une chronique de l'époque, répugnèrent longtemps à utiliser le soufre, en qui ils voyaient un succédané du Diable ! La pluviométrie relativement élevée de la région explique la rapidité de la disparition des cépages sensibles.

(42) Paru dans le *Bulletin de la Société de Borda* (1907).

Lorsque l'emploi du soufre fut vulgarisé, pour employer un mot à la mode, le mal était fait et la plupart des tènements furent reconstitués avec le Piquepout, déjà connu depuis plus de cent ans.

Celui-ci s'accommodait d'une conduite basse, sans « pachet » ; il était vigoureux et donnait plus régulièrement un vin abondant et léger, mais acide et sans finesse. Essentiellement cépage de chaudière, il fera plus tard la fortune des viticulteurs Charentais et Armagnacais en leur permettant de négocier des stocks importants d'eau-de-vie pendant la crise phylloxérique.

Il est parfois appelé « Piquepoult », ce qui signifierait « Pique-lèvres » en gascon, mais cette forme nous semble erronée, par rapport à Piquepout, traduit par « Pique-coq » ou « Pique-dindons » (à portée des volailles) et justifié par sa conduite basse.

Arrivé on ne sait d'où, vers le XVI^me^ siècle, le Piquepout constitua d'abord les vignobles dits paysans, c'est-à-dire donnant le vin destiné aux travailleurs, alors que le vin de Claverie était soigneusement réservé pour les maîtres et l'exportation.

La structure foncière de l'époque était alors la suivante : en haut du coteau, les bois de chênes et de châtaigniers (Tauzia, cassoura, pachéra et castaignets), puis immédiatement au-dessous, dans les pentes exposées, les vignes de cru (sarmenta) (43) travaillées à la main par les vignerons, sans bétail (les archives notariales de l'époque font état de mariages de vignerons et de laboureurs). Au dessous se trouvait la métairie de polyculture avec bétail, comprenant des terres labourables (cam de deuan, cam de daré) (43), de rares prairies, des vignes basses de Piquepout et dans les pentes Nord des landes à ajones (touia, fougera) (43) et des pacages incultes sur les pentes abruptes (genebra, bruchoqua, brenoua) (43). Enfin, dans le fond de la vallée, se trouvaient les métairies à bétail d'élevage et à production de céréales, avec des terres labourables et des prairies (arribères), quelques bosquets en bordure de rivière (aubarèdes et barthes) (43) probablement dans les bas-fonds trop humides (44).

Que cet ordre nous semble parfait au moment où l'on parle tant de vocations locales et régionales !

D'autres cépages blancs existaient aussi en Tursan avec le Claverie pour base et plus tard le Piquepout. Les bordelais connus et classiques, Sauvignon et Sémillon, n'ont pas laissé de trace

(43) Appellations relevées dans le Terrier de la baillie de Geaune 1673 (déjà cité).

(43) Appellations relevées dans le Terrier de la baillie de Geaune, 1673 (déjà cité).

(44) [illegible], *Annuaire des Landes* de 1869.

et n'ont sans doute pas eu de place. Mais le « Guillemot » apportait aussi l'abondance avec ses grosses grappes. Un proverbe amusant nous indique qu'il fallait être bête comme le renard de la fable pour se laisser prendre à l'attrait de ses grosses baies. Il existait aussi un « Cruchinet » qu'il est possible d'identifier au « Chenin blanc » d'Anjou, mais il n'existe plus qu'à de rares exemplaires.

Il nous reste à parler du Baroque ou Bordelais, cépage dont la caractéristique est de n'être pas cultivé à Bordeaux et d'être totalement inconnu des grands ampélographes du siècle dernier (Viala et Vermorel, Comte Odart) et même des locaux (J. Seillan) (44 *bis*).

Ils n'avaient sans doute, au moment de leurs travaux, aucun correspondant dans les Landes. Le Docteur Doléris en parle dans ses études du vignoble pyrénéen, mais dans la mesure où on l'y trouve, c'est-à-dire d'une manière assez vague. Il existait pourtant, puisque nous avons retrouvé des vignes franches de pied, datant d'avant la grande reconstitution suivant l'attaque phylloxérique. A Castelnau-Tursan, une parcelle y date d'au moint centrente ans (45), à Classun, l'âge d'une vigne peut être estimée à plus de soixante ans (46) et en Chalosse des parcelles de plus de trois cents ans viennent d'être arrachées.

L'origine du Baroque est très incertaine. Des légendes courant le Tursan le font venir d'Espagne, d'où il aurait été rapporté par des pèlerins venant de Saint-Jacques de Compostelle et cédé en remerciement de l'hospitalité offerte à l'un d'eux un soir d'orage. Dans une étude récente, M. Levadoux les a détruites, malgré leur côté charmant, en démontrant ses origines locales. Ses services étudient actuellement sa ressemblance avec le Muscadet de Nantes ou Melon de Bourgogne. Est-il venu de là-bas, ou y est-il allé ? Nous ne le saurons probablement jamais, à moins que des traces de ces périples puissent être trouvées dans les archives des Maisons de Bourgogne, d'Anjou ou du Tursan, celle-ci malheureusement éteinte depuis longtemps.

Quoi qu'il en soit, le Baroque est le cépage idéal du Tursan, où il produit un vin alcoolique, fruité, bouqueté, et rappelant par certains côtés le Petit Chablis (47). Beaucoup d'experts pensent même que son vin est supérieur à celui que donnait le Claverie. Le Baroque a remplacé le Piquepout en raison d'une qualité secondaire : son aptitude à la reprise au greffage, c'est donc une cause fortuite qui a aidé à réaliser les complants modernes.

(44 *bis*) Monographie des cépages du Gers (Archives des Landes), 1857.
(45 et 46) Travaux d'enquêtes et recherches (Levadoux et l'auteur).
(47) Monographie du Baroque (Levadoux).

La grappe de ce cépage de deuxième époque est un peu trop serrée, ce qui occasionne parfois un commencement de pourriture grise. C'est un excellent raisin de table, vendu en septembre à Dax et à Bayonne, où il est souvent préféré au Chasselas de Moissac, malgré une présentation déplorable.

Pour cette dernière spéculation, le Tursan est assez mal placé en raison de son éloignement des centres de consommation.

Quant au Piquepout, la pourriture grise détruit souvent ses grappes très tôt, depuis qu'il est greffé, et c'est là une des raisons de son abandon généralisé. Pendant tout le XIXme siècle, les vins de Piquepout récoltés en Tursan ont été distillés lorsque les ventes marchaient mal, comme nous l'indiquent les archives privées du Comté Durrieu de Larrivière.

(à suivre).

G. SEILLAN,
INGÉNIEUR AGRICOLE.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

CONSOMMATION DES ENGRAIS EN FRANCE :

En 1938 : 216.041 tonnes d'azote ; 368.672 tonnes d'acide phosphorique ; 285-711 tonnes de potasse.

En 1958 : azote : 473.498 tonnes ; acide phosphorique : 889-402 tonnes ; potasse : 684.604 tonnes.

- • -

BUDGET DE PROPAGANDE AGRICOLE. — Ce budget s'établit à 203 millions, soit : Foires et manifestations, 80 millions — Réception des missions étrangères, 10 millions — Etude des débouchés, 10 millions — Formation de vendeurs à l'étranger, 3 millions — Publicité écrite, 3 millions — Films et photos, 25 millions — Matériel d'exposition itinérante, 7 millions — Action des attachés agricoles, 2 millions — Actions spécialisées, 53 millions.

- • -

SEMAINE DE L'AGRICULTURE DE PARIS DU 17 AU 23 MARS 1959. — A cette date auront lieu le Concours général agricole et le Salon international de la Machine agricole. Ces deux manifestations coïncideront avec la dernière semaine du Salon des Arts ménagers.

CRÉDIT AGRICOLE. — M. Cramois, Directeur national de la Caisse de Crédit agricole, précise que depuis 1948 417 milliards, destinés à l'équipement de l'agriculture, ont été prêtés. 137.000 jeunes gens ont pu être aidés dans leur installation.

- • -

COMBAT CONTRE LE SEL DANS LE SOL. — Des expériences culturales se déroulent actuellement au Maroc afin de combattre les effets du sel dans le sol grâce à des épandages de plâtre. Il est encore trop tôt pour tirer des conclusions pratiques de ces essais.

- • -

L'INDUSTRIE LAINIÈRE VIT AU JOUR LE JOUR. — Il ressort des déclarations du Président du Comité central de la Laine qu'il est impossible actuellement d'augurer de l'avenir immédiat de cette industrie dans les premiers mois de 1959. Il faut exporter, mais le manque de devises arrête les exportations et tant que l'industrie lainière ne verra pas le Gouvernement la mettre à égalité avec les concurrents étrangers dans le domaine où les disparités existent (frais bancaires et coût des crédits) l'Italie sera le pays le plus à même de livrer une âpre concurrence à la France pour les tissus cardés et pour la laine filée et peignée.

BIBLIOGRAPHIE

ANALYSE ET CONTROLE DES VINS

Deuxième Edition

par J. RIBEREAU-GAYON et E. PEYNAUD

Bordeaux, pays de grands vins, est aussi un centre de recherches œnologiques de premier plan, dont les travaux rayonnent dans le monde entier. M. Ribéreau-Gayon y joue un rôle éminent dans la recherche et dans l'enseignement, et aussi par l'œuvre magistrale qu'en collaboration avec M. Peynaud il édifie sur la science du vin (œuvre qui a été traduite en plusieurs langues dont le russe).

Leur présent ouvrage (que suivront deux tomes *Maturation du raisin et vinification, Transformations et traitements des vins*), consacré à l'analyse et au contrôle des vins — à la fois le contrôle des fraudes et le contrôle technique — offre une matière entièrement remaniée et une étendue presque double de l'édition précédente.

Cela traduit l'ampleur des progrès réalisés en dix ans dans les techniques d'analyse, dont bon nombre sont neuves, l'avance corrélative de la connaissance des constituants du vin et de leurs effets, parfois à dose infime. Il en résulte la possibilité de réaliser une fiche analytique réellement représentative d'un vin — sans toutefois que les méthodes gustatives soient périmées — et, couronnement de ces travaux, qu'on touche au but de se rendre maître de la qualité de ce liquide.

Ainsi, les producteurs, les négociants — tous ceux qui ont du vin dans leurs chais — ont besoin pour étudier leurs vins de l'instrument que constitue *l'Analyse*.

Ils trouveront aussi (les prescriptions officielles françaises et internationales étant données en Appendice) les précautions à prendre au cours des traitements pour ne pas surpasser les doses légales, comment vérifier qu'un vin est bien « loyal et marchand » selon les conditions imposées, déceler les fraudes qui auraient été commises.

Manuel de travail pour l'expert, l'œnologue, l'analyste, l'ouvrage de MM. Ribéreau-Gayon et Peynaud est le guide le plus sûr pour le choix des méthodes, l'exécution des analyses, l'interprétation des résultats. Il est susceptible d'éclairer les problèmes concernant d'autres produits issus des végétaux et sera utile aussi aux biologistes et chimistes des fermentations. La plupart des méthodes préconisées sont directement applicables aux jus de raisins et doivent permettre de mieux contrôler leur préparation et leur conservation.

TABLES DES CHAPITRES :

Préface de E. Roux — Préface des Auteurs — Introduction — Méthodes modernes d'analyse appliquées au vin — Dégustation analytique — Alcool éthylique — Densité, extrait sec — Acidité de titration ou acidité totale — Acidité volatile — Acides organiques — Concentration des ions hydrogènes (pH) — Matières minérales — Sucres ou glucides, Polysaccharides, Pectines — Polyalcools — Composants volatils et odorants du vin — Substances azotées — Acide sulfureux — Composés phénoliques — Potentiel d'oxydo-réduction — Troubles et dépôts, Essais de tenue — Vins spéciaux et vins altérés — Recherche du mouillage — Falsifications diverses — Antiseptiques et édulcorants.

APPENDICE :

Procédés officiels de l'analyse des vins — Documents législatifs — Documents analytiques — Tables usuelles.

1 volume 16×25, XXXII-552 pages, 88 figures, relié (1 400 gr.) (1958) : 5.500 fr. Port en sus. En France, franco : 5.720 fr. ; contre remboursement : 5.780 fr.

Librairie polytechnique Ch. BERANGER, 15, rue des Saints-Pères - Paris (6e) — C.C.P. Paris 185-34.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — *Marché à l'exportation :* 23.000 tonnes de blés fourragers puis un autre marché de 5.200 tonnes ont été exportés avec une ristourne de 10 fr. 50 à 11 fr. ; 25.000 tonnes de blés et 10.000 de blés durs d'Espagne destinés à l'Afrique du Nord seront importés.

Marché intérieur : au 1er novembre la collecte stabilisée en blés tendres à 42,9 millions de quintaux ; orge, 10 millions 7 de quintaux On a coté : orge de brasserie taxe plus 2 fr. ; orge de mouture, taxe plus prime ; avoine blanche jaune, 31-32 ; grise noire, 32 ; noire de Moyencourt, 33,50-34,50 ; maïs gros grain, taxe plus prime bi-mensuelle ; maïs petit grain, taxe plus 1 fr. ; seigle, invendable ; gros son, 25-26,50 ; son fin, 26-26,50.

Graines fourragères. — Les affaires sont très calmes. Le trèfle violet, 22.500 ; choix nature Nord, 21.000 ; Midi, 17-18.000 ; luzerne de Provence, 46-48.000 ; Languedoc, 39-44.000 ; nature, 30-37.000 ; lotier, 35-37.000 ; sans cuscute, 39-45.000.

Pailles. — Les cours sont les suivants : pailles de blé, 4.500 Nord ; 3.600 Indre ; paille d'avoine, 3.400 Nord ; 3.600 Indre ; paille d'orge, 3.800 Nord ; 3.300 Indre ; paille de seigle, 3.200.

Fourrages. — Tendance à la baisse. Luzerne région parisienne Beauce Bric 1re coupe, 9.300-9.500 ; 2me coupe, 10-10.500 ; Franche-Comté foin, 9-10.000 ; Midi, 7.300-7.500 ; Crau, 9.00.

Légumes secs. — Prix stabilisés. — Lentilles vertes de Beauce, 23 à 25 ; la verte du Nord, 50-52 en culture ; pois cassés, 83-85 ; haricots Landes cocos, 140, Michelets, 145, lingots, 150 ; flageolets blancs Beauce, 160 ; type Nord, 163 ; Vendée, 163-165 ; cocos sacs, 150 ; Nord flageolets blancs, 160 ; Lingots, 163 ; Languedoc plats, 130-135 ; gros plats, 145-150 ; haricots importés du Chili, 130 départ Le Havre.

Pommes de terre. — Les importations se poursuivent. Les prix restent soutenus. Bintjes région parisienne, 25-26 culture ; Aisne, Somme, 27-27,50 ; Nord, 27-28 ; Belle de Fontenay, 40 ; Rosa, 43 ; variétés rondes, 19,50-20 ; Ackersegen, 19-19,50.

Viande : Perspectives pour le mois de décembre :

Gros bétail. — L'expérience liberté continue. Les prix se stabilisent.

Au détail, les cours du bœuf ont fléchi en un mois de 100 francs par kilo pour le beefteack.

Veau. — Vente pénible. Des apports importants ont lieu sur les marchés.

Mouton. — Baisse en novembre. Vers le 15 décembre on escompte une hausse.

Les *agneaux*, au marché de Nîmes, ont atteint au kilo vif 350 à 380 francs.

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières (3), V.C.C. 9°5 à 12°, 615 à 600. V.D.Q.S., pas d'affaires. Corbières, Corbières supérieures et Corbières Minervois, pas d'affaires, pas de cote. — Narbonne (4), V.C.C. 9°5 à 12°, 620 à 600.

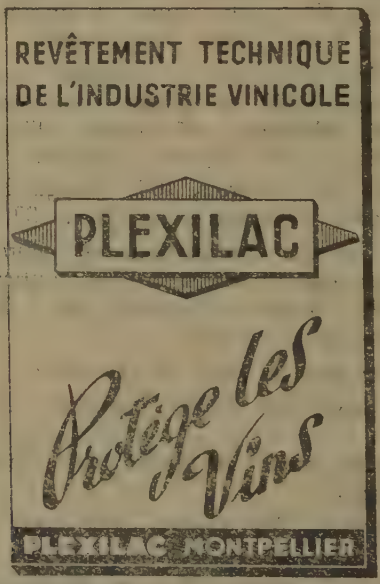
Gard. — Nîmes (8), 9 à 9°5, 620 à 600, au-dessus de 10°, 600.

Hérault. — Montpellier (9), 9 à 11°, 630 à 600. C. S., 620. — Sète (3), Vins de pays 9 à 11°, 625 à 600. Vins d'Algérie, récolte 1957 et antérieures, rouges d'Alger, Tunis, pas d'affaires, pas de cote. Oran 12° et au-dessus, 710 et au-dessus. Récolte 1958, Alger 11 à 13°, 695 à 685. Oran 12 à 13°, 685 ; 14° et au-dessus 690 et au-dessus. Tunis 11 à 13°9, 675. Vins d'Algérie blancs, 10 francs de plus par degré. — Béziers (5), rouges 9°5 à 11°, 630 à 610. Rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. moyenne des affaires signalées de 10°, 620.

Vaucluse. — Avignon (8) V.C.C. de 600 à 620 le degré. Vins à appellation d'origine contrôlée Côtes du Rhône, 650 à 700 le degré.

ALGERIE. — *Alger* (5) Récolte 1958, V.C.C. rouges 10 à 10°5, 630 à 635 ; 11 à 11°5, 610 à 625 ; 12 à 12°5, 600 à 605. Blancs tachés, 12°5, 610.

Mostaganem (5), Récolte 1958, rouges 590 à 610 ; rosés, 600 à 602.50. *Oran* (5), Rouges et Rosés, 600.



SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	11	6	P	10	5	2	8	3	2	7	2	«	4	2	«	3	-0	«	9	2	«
COGNAC	18	8	«	14	7	6	13	4	1	8	4	«	5	4	P	4	3	P	4	3	P
BORDEAUX	14	6	P	14	3	«	11	7	«	8	4	«	8	5	«	6	3	«	4	2	«
TOURS	11	6	P	10	3	P	7	4	«	5	1	P	3	2	P	2	0	«	2	3	P
CLERMONT FER	8	7	4	10	5	P	11	3	P	5	4	«	6	3	P	3	2	P	3	0	P
TOULOUSE	14	8	8	13	9	6	12	9	2	10	7	P	9	4	P	7	4	P	7	4	P
PERPIGNAN	15	12	33	19	12	54	16	11	11	13	10	16	13	9	P	12	10	P	19	«	«
MONTPELLIER	15	10	15	12	9	8	18	10	4	14	8	1	14	4	P	12	4	«	11	2	«
REIMS	6	3	«	9	1	«	4	1	«	3	2	P	2	0	P	3	3	P	5	3	P
STRASBOURG	5	4	P	9	4	«	7	3	P	4	3	P	3	1	P	3	3	P	4	3	P
DIJON	5	3	«	7	2	«	5	4	P	5	3	P	4	2	P	3	2	«	2	2	P
NICE	16	11	P	18	14	4	16	12	20	17	13	3	18	13	«	19	10	«	15	8	«
AJACCIO	18	10	P	17	7	15	17	9	9	15	12	4	11	10	4	20	9	P	17	7	P

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 1958

ANGERS	4	3	«	5	3	«	7	0	«	6	-2	«	4	-3	«	7	-6	«	4	-4	«
COGNAC	4	3	«	4	1	«	6	1	«	6	-2	«	6	-2	«	7	2	«	8	-9	«
BORDEAUX	4	3	«	5	1	«	8	-2	«	5	-2	«	5	0	«	9	5	«	12	-2	«
TOURS	5	3	P	4	2	«	5	1	«	5	-3	«	4	-3	«	2	-6	«	3	-2	«
CLERMONT-FER	2	1	«	9	2	«	2	0	P	2	-4	«	0	-10	«	2	-8	«	-3	-4	«
TOULOUSE	5	2	«	12	9	«	10	0	«	4	2	«	9	6	«	18	6	P	12	4	«
PERPIGNAN	13	8	P	10	0	«	19	6	«	9	7	4	10	8	«	11	8	P	10	6	P
MONTPELLIER	11	1	«	3	0	P	13	4	«	9	4	P	9	0	«	6	4	«	9	-1	«
REIMS	4	2	P	3	1	P	6	-5	P	6	2	«	5	-6	«	4	-8	«	1	0	«
STRASBOURG	3	2	P	3	1	«	4	-4	«	-1	-5	«	1	6	«	-1	9	«	1	-3	«
DIJON	3	1	P	3	1	«	6	-2	«	4	-4	«	3	6	«	1	6	«	2	3	«
NICE	16	14	«	16	5	«	14	7	«	14	6	«	12	3	«	11	1	«	10	3	«
AJACCIO	19	6	«	17	7	«	17	8	1	16	8	«	15	9	P	12	5	1	13	0	«

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Sage précaution

En traversant son jardin dans l'obscurité, une garde-barri
a failli tomber dans un vivier que son mari avait creusé dans
journée. Instruit de l'incident, celui-ci s'est empressé de fa
cadeau d'un boîtier Wonder à sa femme pour que celle-ci pu
circuler le soir sans risquer un accident. La pile Wonder ne s'
que si l'on s'en sert.

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos fumures phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre, d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 9-34 AVIGNON

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis 1928 dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Séro-agglutination - Recherches - Autopsies.

UNION FRANCO SUISSE

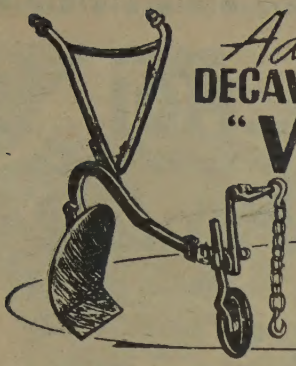
Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal bi-mensuel, pratique, technique et d'information
Librairie avicole

Demandez dès aujourd'hui les documentations qui vous intéressent. Vous les recevrez gratuitement, sans engagement pour vous.

Centre de documentation Avicole :
107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24



Adoptez une
DÉCAVAILLONNEUSE "VITIS"

- PERFECTION
- RENDEMENT
- ÉCONOMIE

MODÈLES POUR TOUTES PLANTATIONS
(à droite et à gauche)

MONNIER
ING.R CONSTRUCTEUR · AVIGNON
Agents Demandés

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

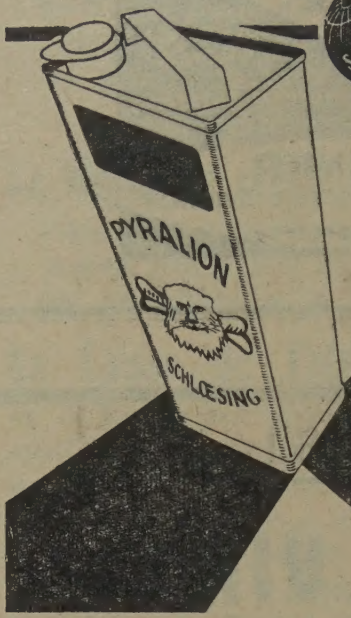
ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures
RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES
SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72



USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la mortalité de la vigne j'exige le véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS - PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

Contrôle Phytosanitaire
N° 131 P 2 E-Gard

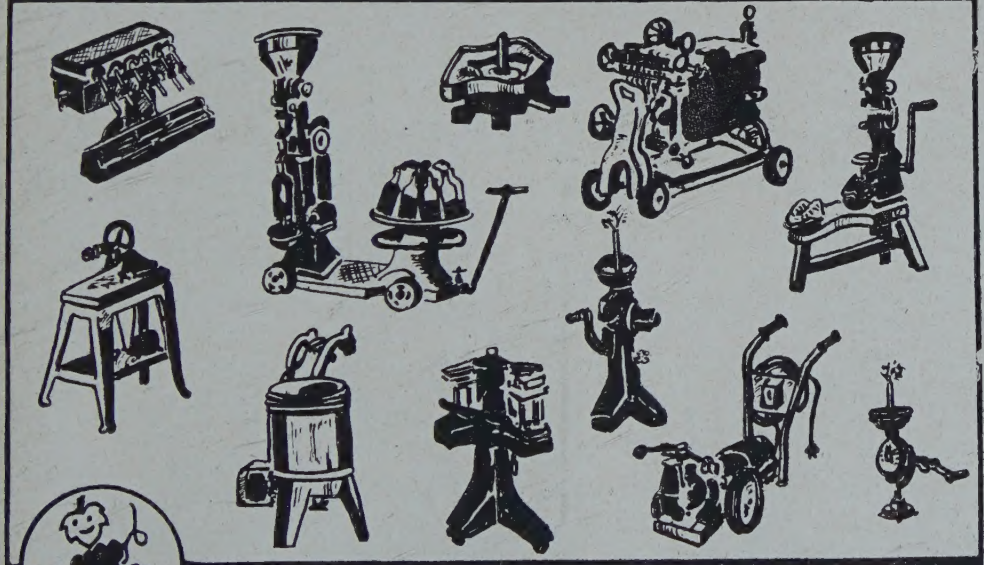
MAISON GENDRE

Fondée en 1878

QUISSAC
(GARD) Téléphone N° 1 et 50

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de Frs.

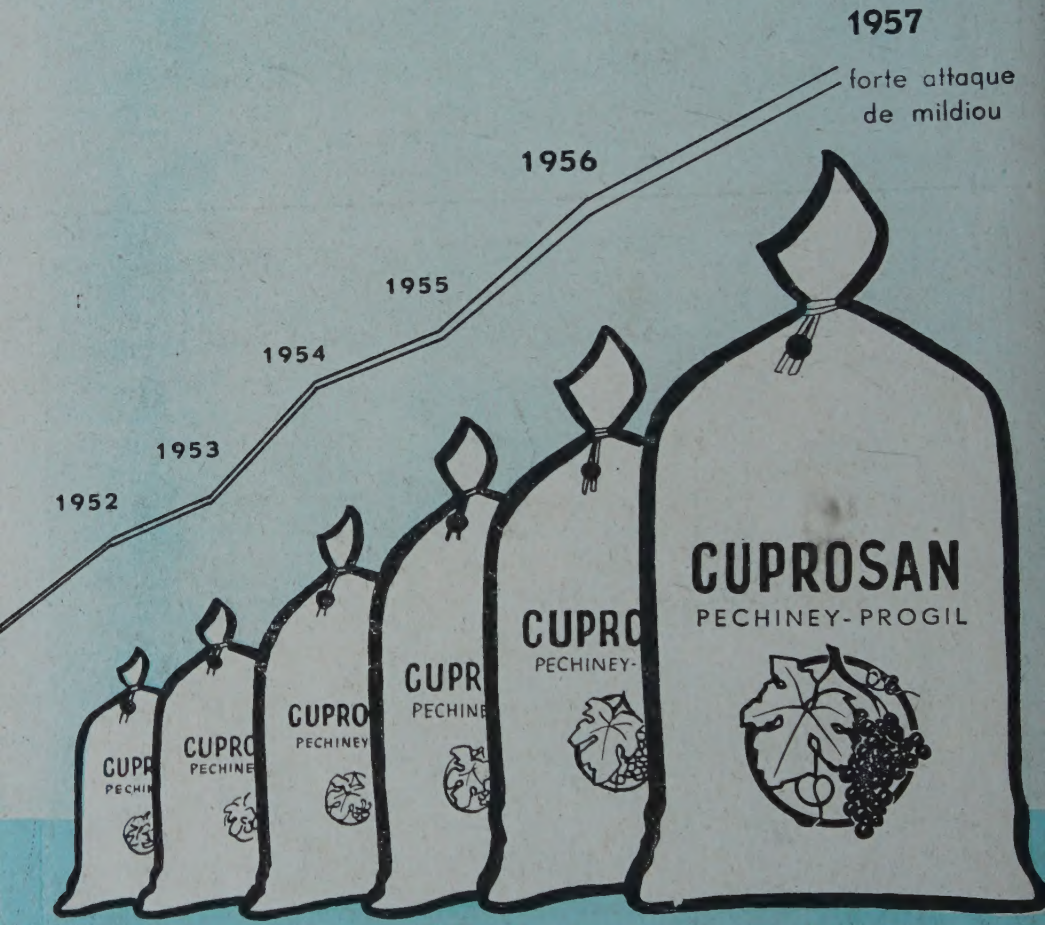
DUVERNAY. 2 & 4 RUE SIGORGNE MACON
TOUT POUR LA CAVE. Allo : 11.92 . 15.06 .



au Service du Vin

CUPROSAN

1952... de grands espoirs
1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX